

Le Menu du Terroir

Formule avec Entrée, Plat, Fromage **OU** Dessert 39.50 €

Formule avec Entrée, Plat, Fromage **&** Dessert 45.00 €

Salade de magret mariné et magret fumé aux agrumes,
coque de poppodum

OU

Croustillants d'escargots,
gnocchi de pommes de terres et jus de persil

OU

Nage de coquillages à la gentiane, perlé d'huile vanillée,
julienne de légumes

Civet de biche aux airelles,
quenelles de fromage blanc poêlées aux parfums de sous-bois

OU

Filet de bar rôti, risotto au riz sauvage,
crème de fèves au lard

OU

Suprême de pintade de Licques* poêlé,
chips de panais, crème de morilles

Duo de Fromages de nos Régions*

OU

Trilogie de crèmes brûlées

OU

Assiette Gourmande

OU

Dessert du moment

Le Menu Enfant 11.45 € ** (jusqu'à 12 ans)

Poisson du jour, riz pilaf et panaché de légumes

ou

Blanquette de veau et quenelles de fromage blanc poêlées

Assortiment de glaces ou sorbets **ou**

Petite assiette Gourmande

Une boisson au choix (soda, jus de fruits, eau minérale)

Le Menu Végétarien ou Diététique

Sur simple demande, notre Chef vous élabore une formule végétarienne ou diététique

- ** Les Sélections du Terroir ** Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la tva*

-Prix nets, t.t.c., service compris -

Les Entrées

Samossas de queue de bœuf et petits légumes, salade de courgettes au sésame	14 €
Œuf en coque de parmesan et sa mousse de foie gras, jaune d'œuf mollet et Mouillettes croustillantes	13 €
Barre de foie gras au chocolat, gelée d'agrumes et petite brioche tiède	21 €
Cornet de langoustines poêlées et chou chinois compoté, réduction de jus de viande	20 €
Cœur de saumon au thé, crème ciboulette, julienne de pomme verte et vinaigrette de betteraves	18 €
Ventrèche de thon aux herbes, salade de nouilles japonaises, vinaigrette au gingembre	15 €

Les Viandes et Poissons

Tronçon de turbot grillé, cristaux de sel fumés, fricassée de fèves à la tomate, quenelles de fromage blanc poêlées	26 €
Belle entrecôte sauce forestière, chips de panais et légumes panachés	25 €
Blanquette de veau aux morilles, poireaux étuvés et jambon de pays croustillant	24 €
Carré de biche au parfum de genièvre*, chutney de betteraves et nouilles sautées	27 €
Noix de Saint-Jacques sauce bordelaise, chou rouge et risotto à la crème de céleri	25 €
Filets de sole* de nos côtes cuisinés selon l'inspiration du moment	34 €

Les Fromages

Sélection de fromages *affinés par Philippe Olivier, Maître-Fromager

12 €

- * *Les Sélections du Terroir*

-Prix nets, t.t.c., service compris –

Les Desserts 10 €

Brioche punchée comme en Alsace, déclinaison de marrons



« Multi-barres »... chocolat, noisettes et cacahuètes



Macaron « Fraîcheur Noir Intense »



« Assia'tte » gourmandises d'inspiration lointaine :

Tartare mangue, carottes confites gingembre et citron vert, thé noir et fleur séchée,
gel fondant d'aloë, mini-pomme au sirop, sirop de lotus, glace mangue



Tonnelet choco Maury, sirop de Maury



Trilogie de crèmes brûlées



Pour les accompagner,

demandez nos vins de dessert (servis au verre 12.5 cl)

Et nos cafés spéciaux



-Prix nets, t.t.c., service compris-